

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.

(Winston Churchill)

## Liebe Gäste,

der Gasthof Tannweg bietet Ihnen regionale und saisonal wechselnde Gerichte,  
die von unserem Küchenteam, unter der Leitung von

**Frank Widmann,**

stets frisch für Sie zubereitet werden.

Familie Widmann & das Tannweg-Team

wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden im Gasthof Tannweg!

Alle unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet,  
weshalb dort Nüsse, Gluten haltige Lebensmittel und andere  
Allergene allgegenwärtig sind.

Wir möchten Sie darauf hinweisen das durch die Beschreibungen  
in unserer Speisekarte nicht zwangsläufig alle Allergene der Speisen enthalten  
sind.

**Falls eine Allergie oder Intoleranz auf bestimmte Lebensmittel vorliegt,  
scheuen Sie sich nicht dies direkt bei der Bestellung mitzuteilen.**

Eine Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen in einzelnen Zutaten  
unserer Speisen und Getränke, kann auf Anfrage gerne eingesehen werden.

Fischgerichte können kleine Gräten enthalten.

**Herzlich Willkommen**

# Suppen

**Tomaten-Suppe** *mit Sahnehaube und Kracherle* **5,00 €**

**Rinderkraftbrühe** *mit Einlage* **4,90 €**

# Vorspeisen

**Bunter Salatteller** **5,00 €**

**Knobi-Garnelen** **10,50 €**

*Scampi in Knoblauch-Chili-Öl gebraten | Salatbouquet | Baguette*

**Carpaccio vom Angus Rind** **11,90 €**

*Rucola | Parmesan*

# Fischgerichte

**Zanderfilet gebraten** **20,50 €**

*Riesling Sauce | Mandelnudeln | Brokkoli*

**Scampi vom Grill (3 Spieße)** **19,90 €**

*mit Sauce Bernaise und Chili-Dipp dazu Kartoffelecken*

*Alle Preise sind Endpreise*

*1 = Konservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 5 = Phosphat*

# Fleischgerichte

**Rumpsteak Combo** **26,90 €**

*Rosa gebratenes Angus Rumpsteak / Scampi Spieß /  
Sauce Bernaise / Kartoffelecken*

**Rumpsteak Badisch** **22,50 €**

*mit Zwiebeln oder Kräuterbutter / Bratkartoffeln 5*

**Lammrücken in der Kräuterkruste** **22,90 €**

*Sauce Provence / Speckbohnen 5 / Gratin*

**Putengeschnetzeltes „Züricher“** **16,50 €**

*Sahnesauce / Emmentaler Käse / Rösti*

**Schweineschnitzel** **13,50 €**

*paniert / Pommes*

**Cordon Bleu** **15,50 €**

*vom Schwein / Pommes 5*

**Medaillons vom Schweinefilet** **19,50 €**

*Cognac-Pfeffersauce / Champignons / Spätzle / Speckbohnen 5*

*Alle Preise sind Endpreise*

*1 = Konservierungsstoff / 2 = Farbstoff / 3 = Antioxidationsmittel / 5 = Phosphat*

# Kleinigkeiten

**Camembert gebacken** 7,90 €

*Toast / Preiselbeeren / Früchte*

**Schwäbische Käsespätzle** 7,90 €

*Speckwürfel / Röstzwiebeln 5*

**Vegetarische Käsespätzle** mit Gemüsewürfel 7,90 €

**Maultaschen „Italienischer Art“** 9,30 €

*Maultaschen / Tomatenragout / mit Käse überbacken 5*

**Pikanter Wurstsalat** 7,50 €

*Zwiebeln / Käse / Brot 1,3,5*

**Hawaii Toast** 6,90 €

*Schinken / Ananas / mit Käse überbacken*

*Preiselbeeren / Früchte 1,5*

*Alle Preise sind Endpreise*

*1 = Konservierungsstoff / 2 = Farbstoff / 3 = Antioxidationsmittel / 5 = Phosphat*

# Salate

**Salat „Pute“** **14,50 €**

*Bunter Blattsalat | gebratene Steaks von der Putenbrust | Baguette*

**Salat „Scampi“** **16,50 €**

*Bunter Blattsalat | 2 Scampi-Spieße in Zitrusöl gebraten | Dip | Baguette*

**Salat „Zander“** **19,90 €**

*Bunter Blattsalat | Zanderfilets gebraten | Baguette*

**Salat „Rumpsteak“** **22,50 €**

*Bunter Blattsalat | Black Angus Rumpsteak | Kräuterbutter | Baguette*

**Salat „Cordon Bleu“** **15,50 €**

*Bunter Blattsalat | Cordon Bleu | vom Schweinerücken | Baguette*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen folgende Beilagen*

**Bratkartoffeln | Pommes Frites** **4,00 €**

**Kartoffelecken | Rösti**

*Alle Preise sind Endpreise*

*1 = Konservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 5 = Phosphat*

# Dessert

<b>Crème-Brûlée</b>	<b>7,90 €</b>
<i>mit frischen Früchten</i>	
<b>Gemischtes Eis</b> 4 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeer, Nuß)	<b>5,50 €</b>
<i>mit Sahne</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Hausgemachtes Eis</b> , verschiedene Sorten je Kugel	<b>2,00 €</b>
<b>Heiß &amp; Kalt</b>	<b>4,30 €</b>
<i>1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
<b>Sorbet Trilogie</b>	<b>7,90 €</b>
<i>hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten</i>	
<b>Heiße Liebe</b>	<b>6,90 €</b>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	
<b>Nussknacker</b>	<b>7,90 €</b>
<i>Schoko- und Nuss-Eis   garniert mit Nüssen und einem Gläschen Eierlikör</i>	
<b>Cup Danmark</b>	<b>6,90 €</b>
<i>Vanille- und Schokoladen-Eis mit heißer Schokoladen-Sauce</i>	
<b>Hausgemachtes Pflaumeneis</b>	<b>7,90 €</b>
<i>mit Vanille-Zimtsauce</i>	
<b>Dessert der Woche</b>	<b>7,90 €</b>
<i>immer wieder was Neues</i>	
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	<b>6,50 €</b>

*Alle Preise sind Endpreise*

Dessert